

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. FCOM01

SKU: N / A | Categorías: [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 10

Cod. 01

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Manipulación de alimentos

Objetivos

☐ Objetivo General

- Identificar las fuentes de contaminación de los alimentos y aplicar la normativa vigente de seguridad e higiene alimentaria durante la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio de los alimentos.

☐ Objetivos Específicos

- Comprender el concepto de alimento y su importancia en el mantenimiento de la vida y la salud.
- Identificar los diferentes tipos de alimentos según su origen y función nutricional.
- Analizar los criterios de calidad que determinan la idoneidad de un alimento para su consumo.
- Aplicar el conocimiento adquirido sobre la clasificación de alimentos y criterios de calidad en la manipulación segura y efectiva de alimentos.
- Evaluar la calidad de los alimentos basándose en los criterios aprendidos en la clase.
- Crear un plan de manipulación de alimentos que garantice la calidad y seguridad de los alimentos.
- Comprender el concepto de contaminación en alimentos y su importancia en la seguridad alimentaria.
- Identificar los diferentes tipos, vías y fuentes de contaminación de los alimentos.
- Analizar cómo las diferentes fuentes de contaminación pueden afectar la calidad y seguridad de los alimentos.
- Aplicar el conocimiento adquirido para prevenir la contaminación de los alimentos en diferentes escenarios de manipulación de alimentos.
- Evaluar situaciones de manipulación de alimentos para identificar posibles fuentes de contaminación y proponer medidas correctivas.
- Crear estrategias de prevención y control de la contaminación de los alimentos para garantizar la seguridad alimentaria.
- Identificar los diferentes tipos de microorganismos que pueden estar presentes en los alimentos.
- Comprender los factores que influyen en el crecimiento de los microorganismos en los alimentos.
- Distinguir entre alimentos de alto y bajo riesgo para la contaminación por microorganismos.
- Reconocer las enfermedades transmitidas por microorganismos en alimentos y sus síntomas asociados.



- Aplicar el conocimiento adquirido para minimizar el riesgo de crecimiento de microorganismos en los alimentos.
- Evaluar situaciones de manipulación de alimentos para identificar posibles riesgos de crecimiento de microorganismos.
- Crear estrategias de manejo seguro de alimentos para prevenir la contaminación por microorganismos y las enfermedades transmitidas por alimentos.
- Comprender los diferentes métodos de conservación de alimentos, tanto físicos como químicos, y su importancia en la seguridad alimentaria.
- Analizar los procesos de envasado y etiquetado de alimentos, incluyendo los diferentes tipos de envases y la información requerida en las etiquetas.
- Evaluar las consideraciones clave en el almacenamiento de alimentos para mantener su calidad y seguridad.
- Aplicar el conocimiento adquirido para identificar y explicar los métodos de conservación, envasado, etiquetado y almacenamiento en diferentes contextos de la industria alimentaria.
- Crear un plan de conservación, envasado, etiquetado y almacenamiento de alimentos para un producto alimenticio hipotético, considerando todas las regulaciones y mejores prácticas aprendidas.
- Valorar la importancia de cada uno de estos procesos en la garantía de la calidad y seguridad de los alimentos, así como en la comunicación de información precisa al consumidor.
- Definir medidas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Explicar la importancia de la higiene personal en la manipulación de alimentos.
- Demostrar cómo realizar la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos.
- Distinguir entre los diferentes métodos de control de plagas.
- Justificar la necesidad de una correcta gestión de residuos y reciclado en la industria alimentaria.
- Diseñar un plan de higiene personal para la manipulación de alimentos.
- Identificar los conceptos básicos del Sistema de Autocontrol APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) y su importancia en la manipulación de alimentos.
- Comprender el contenido y las implicaciones del Reglamento Europeo 853/2004 en relación con la higiene de los productos alimenticios.
- Aplicar el conocimiento del Reglamento Europeo 1169/2011 en la identificación y gestión de alérgenos en los alimentos.
- Analizar el Real Decreto 109/2010 y su impacto en la manipulación segura de los alimentos.
- Evaluar las medidas legislativas actuales en la manipulación de alimentos y cómo afectan a la práctica diaria en la industria alimentaria.

Contenidos

Unidad 1: Clasificación de los alimentos.

1. Concepto de alimentos.
2. Tipos de alimentos.
3. Criterios de calidad.

Unidad 2: Identificación de las fuentes de contaminación de los alimentos.

1. Concepto de contaminación en alimentos.
2. Tipo, vías y fuentes de contaminación.

Unidad 3: Reconocimiento de los factores de crecimiento de los microorganismos en alimentos.

1. Tipos de microorganismos.



2. Factores de crecimiento.
3. Alimentos de alto y bajo riesgo para la contaminación por microorganismos.
4. Enfermedades transmitidas por microorganismos en alimentos.

Unidad 4: Distinción de los métodos de conservación de los alimentos.

1. Métodos físicos: temperatura y contenido en agua.
2. Métodos químicos.
3. Envasado. Envasados específicos. Productos no envasados.
4. Etiquetado.
5. Almacenamiento.

Unidad 5: Adopción de medidas de limpieza e higiene en la manipulación de alimentos.

1. Higiene personal.
2. Locales e instalaciones.
3. Residuos y reciclado de residuos.
4. Limpieza y desinfección de instalaciones y equipos.
5. Control de plagas.

Unidad 6: Reconocimiento de la normativa aplicable a la manipulación de los alimentos.

1. Sistema de autocontrol APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).
2. Reglamento europeo 852/2004.
3. Reglamento europeo 1169/2011 sobre alérgenos.
4. Real Decreto 109/2010.
5. Medidas legislativas actuales.

Tal vez te interese este curso: [Gestión de alérgenos en restauración y hostelería](#)

O quizá este otro: [MANIPULADOR DE ALIMENTOS, SECTOR HOSTELERÍA](#)

Síguenos en: [Instagram](#)

